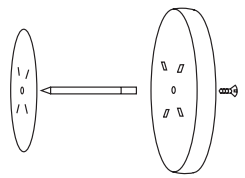
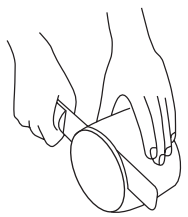
GSD059_FO-CS73DEF-131005-MS.qxd 13.10.2005 16:08 Uhr Seite 1

Die würzigen Käseröllchen "Tête de Moine“ sind auf jeder Party beliebt. Und mit unserer "GSD-Rolle“ geben Sie nicht nur Ihrer Käseplatte das gewisse Etwas, Sie können auch Ihre Desserts verfeinern: Mit dekorativen Röschen aus Schokolade, unseres "Choc ó Rolles“. Die Edelstahl-Abdeckplatte zwischen Holzteller und Käse/Schokolade verhindert, dass sich Fett und Geruch im Holz festsetzen. So eignet sich die "GSD-Rolle“ wunderbar für die würzige und die süße Variante.
Das mitgelieferte Käse-Krustenmesser lässt sich ideal zum Servieren der Röschen und zum Abziehen der Rinde verwenden.

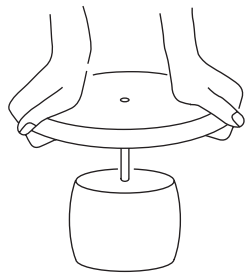
1.) Entfernen Sie die Schraube unten im Drehstab. Stecken Sie den Stab von oben durch das Loch in der Mitte der Bodenplatte. Bringen Sie die Schraube von unten an.



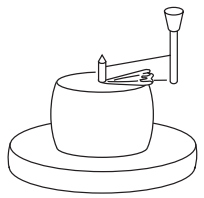
2.) Schneiden Sie vom Käselaib oben ein Stück von etwa einem halben Zentimeter ab. Bei der Schokolade ist dies nicht notwendig. Achtung: Die seitliche Käserinde nicht entfernen – sie wird automatisch durch den Schaber entfernt. Die untere Seite des Käses/der Schokolade sollte flach geschnitten bzw. geschabt sein.



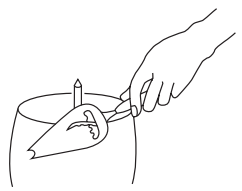
3.) Den Käse/die Schokolade mit der angeschnittenen, bzw. mit der Oberseite nach unten flach auf ein Küchenbrett legen. Fassen Sie die "GSD-Rolle“ mit beiden Händen. Platzieren Sie den Stab senkrecht auf der Mitte des Käses/der Schokoloade und drücken Sie diesen durch den Käse/die Schokolade. Die "GSD-Rolle“ mit dem aufgesteckten Käse/der Schokolade umdrehen und den Käse/die Schokolade fest auf das Bodenbrett drücken. Somit verankern Sie den Käse/die Schokolade fest auf den Metallschienen des Brettes und der Käse/die Schokolade dreht nicht mit.



4.) Das Schabmesser auf die Achse stecken. Das Bodenbrett mit einer Hand festhalten. Den Schaber mit leichtem Druck drehen. Druck und Drehgeschwindigkeit anpassen, bis sich eine schöne Rosette bildet. Nach einigen Umdrehungen den geschabten Käse/die Schokolade wegnehmen.
Achtung: Drücken Sie nicht zu fest auf das Messer!



5.) Der Rindenüberhang beim Käse lässt sich einfach mit dem beiliegenden Krusten- und Serviermesser abschneiden.



Die als Zubehör lieferbare, edle Glasglocke schützt den Käse vor dem Austrocknen.
Den Holzteller bitte nur feucht abwaschen, auf keinen Fall in die Spülmaschine geben.

Bezugsquellen für "Choc ó Rolles":

Hagen Grote · www.besserkochen.de
Gahlingspfad 53 · 47803 Krefeld · Tel. 02151/607090

Hobbybäcker Versand · www.hobbybaecker.de
Am Mühlholz 6 · 89287 Bellenberg · Tel. 07306/925900
PROHOGA Grosshandelsmarkt · www.prohoga.de
Salinenstr. 56 · 78054 VS-Schwenningen · Tel. 07720/8335-0

GSD HAUSHALTSGERÄTE

Gebrauchsanweisung

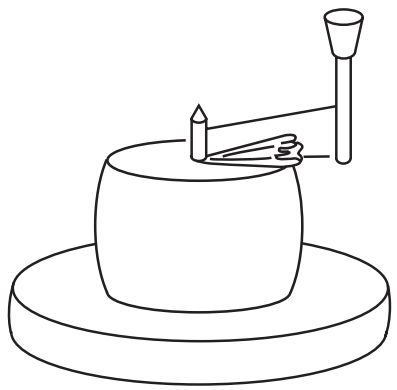
für die „GSD-Rolle“ mit Doppelfunktion
für Käse und Schokolade

Instructions

for use of Cheese Grater "GSD-Rolle"
with twin-function for Cheese and Chocolate

Notice d'emploi

pour le racloir tournant GSD double fonction:
fromage tête de moine et chocolat

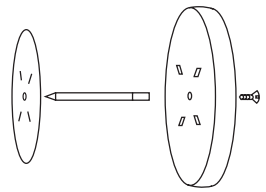


GSD Haushaltsgeräte
Neulandstraße 14 · D-78588 Denkingen
Tel. ++(49) 74 24 / 8 52 17 · Fax ++(49) 74 24 / 8 40 58
info@gsd-haushaltsgeraete.de · www.gsd-haushaltsgeraete.de

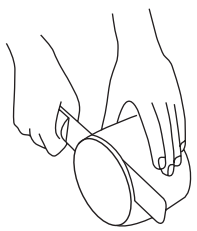
GSD059_FO-CS73DEF-131005-MS.qxd 13.10.2005 16:08 Uhr Seite 3

Delicious tête de moine cheese rolls are a sure hit at any party. Now, with our GSD Rolle, not only can you pep up your cheese plate, but you can also create dazzling desserts:
With decorative chocolate rosettes, our choc ó rolles.
The stainless steel cover plate between the wooden board and the cheese/chocolate prevents the wood from absorbing oils and odors. That makes GSD Rolle the ideal choice for savory and sweet treats.
The cheese crust knife is perfect for serving the rosettes and cutting off the rind.

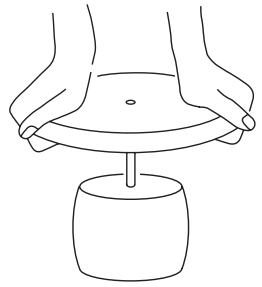
1.) Remove the screw in the underside of the shaft. Insert the shaft through the hole in the center of the base plate, making sure the shaft is on the face-up side. Screw in the screw on the underside of the base plate.



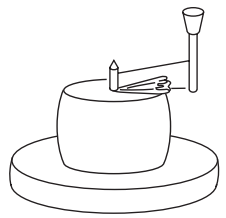
2.) Cut about half a centimeter from the top of the cheese. You can skip this step if you are preparing chocolate.
Note: do NOT remove the rind on the side. The girolle will remove it automatically. The bottom of the cheese/chocolate should be cut or shaved flat.



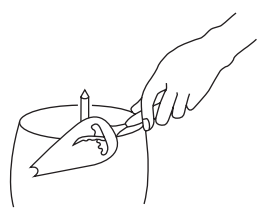
3.) Place the cheese/chocolate on a cutting board, with the cut side/upper side face down. Pick up the GSD Rolle in both hands. Place the tip of the shaft in the center of the cheese/chocolate, hold the shaft perfectly vertical and then push it through the cheese/chocolate. Turn the GSD Rolle around with the cheese/chocolate on it, and push down onto the cheese/chocolate so that it is firmly seated on the base board. This settles the cheese/chocolate firmly on the board's metal rails so that the cheese/chocolate does not spin when you start cutting.



4.) Now place the girolle on its axis. Hold the base board steady with one hand. Turn the girolle, using light pressure all the while. Vary the pressure and speed of rotation until you begin producing a nice rosette. After a few turns, remove the cheese/chocolate rosette.
Note: do NOT push down too much with the girolle!



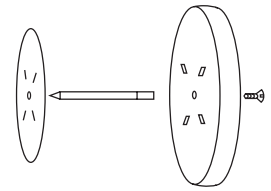
5.) You can easily cut off the surplus cheese rind with the crust and serving knife (included).



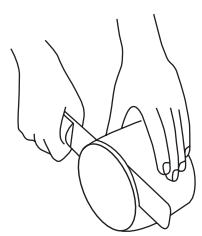
A glass cheese cover is also optionally available to prevent the cheese from drying out.
Wipe down the wooden plate with a damp cloth. Do NOT put it in the dishwasher.

Les petites meules cylindriques savoureuses de «Tête de Moine» sont très appréciées lors des fêtes et réceptions. Grâce à notre «girolle GSD», vous pouvez non seulement donner du 'pep' à votre plateau de fromages mais aussi décorer vos desserts: avec de jolies rosettes en chocolat, notre «Choc ó Rolles».
La plaque de protection en acier inoxydable située entre le plateau en bois et le fromage ou le chocolat empêche que la graisse et les odeurs ne s'imprègnent dans le bois. La «girolle GSD» convient donc parfaitement à la version salée et sucrée.
Le couteau à fromage livré avec l'appareil est idéal pour servir les rosettes et enlever la croûte.

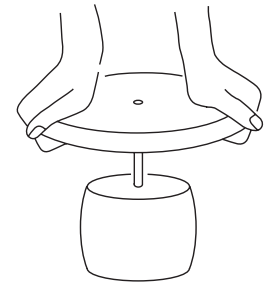
1.) Enlevez la vis située en bas de la tige. Introduisez la tige par le haut à travers le trou au centre du plateau. Posez la vis par le bas.



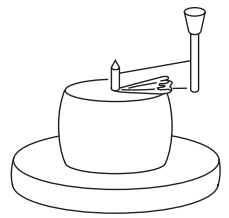
2.) Découpez du haut de la meule de fromage un morceau d'environ un demi centimètre. Cela n'est pas nécessaire pour le chocolat. Attention: ne pas enlever la croûte latérale du fromage, celle-ci sera enlevée automatiquement par le racloir. La face inférieure du fromage ou du chocolat devrait être découpée ou raclée à plat.



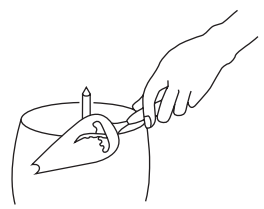
3.) Posez le fromage ou le chocolat avec la face supérieure découpée vers le bas à plat sur une planche à découper. Prenez la «girolle GSD» avec les deux mains. Placez la tige verticalement au centre du fromage ou du chocolat et faites-la traverser le fromage ou le chocolat. Tournez la «girolle GSD» avec le fromage ou le chocolat empalé et enfoncez le fromage ou le chocolat dans le plateau. Cette opération vous permet d'ancrer le fromage ou le chocolat sur les rails métalliques du plateau et d'empêcher qu'il ne tourne.



4.) Placer le racloir sur l'axe. Tenir le plateau d'une main. Tourner le racloir en exerçant une légère pression. Adapter la pression et la vitesse de rotation jusqu'à former une belle rosette. Après avoir effectué plusieurs tours, enlever le fromage ou le chocolat raclé.
Attention: n'appuyez pas trop fort sur le couteau !



5.) Le reste de croûte de fromage se découpe facilement à l'aide du couteau pour croûte de fromage et du couteau de service livrés avec l'appareil.



La belle cloche en verre, disponible en option, protège le fromage contre le dessèchement.
Humidier uniquement le plateau en bois pour le nettoyer, ne jamais le mettre au lave-vaisselle.